

# Fresco Aroma



## AGRETTO

(Strigolo)



### DESCRIZIONE



#### Coltivazione

Predilige terreni ricchi di sale, tipici della costa. Richiede molta luce diretta, per diverse ore al giorno. L'irrigazione, è necessaria dopo lunghi periodi di siccità.



#### Raccolta e conservazione

L'unica parte commestibile sono i germogli. Conservare in frigo per non più di qualche giorno. Per mantenere il loro colore, basta lessarli e immergerli in una terrina con ghiaccio.



#### Uso in cucina

I germogli si usano cotti al vapore o lessati. Si abbinano a pomodori, acciughe e capperi. Si possono anche nelle insalate, frittate, torte salate, pasta e pizze.